



Borászati segédanyagok forgalmazása

www.boraszatisegedanyagok.hu

SZÁRÍTOTT AKTÍV ÉLESZTŐ BORERJESZTÉSHEZ



vinoferm

AROMA

Saccharomyces cerevisiae ssp. cerevisiae

ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK

A **VINOFORM® AROMA** törzset fiatal és friss, főként fehérborok készítéséhez szelektálták. Ajánlott az úgynevezett „őshonos”, ill. speciálisan hazai fajtákból készített borokhoz is. A **VINOFORM® AROMA** igen intenzív gyümölcsös/virágos aromákat ad a boroknak, mert képes speciális erjedési aromák fejlesztésére, mint amilyenek pl. az izoamil-acetát és az etil-hexanol. Erősíti a borok aroma jellemzőit a fajtajelleg kiemelésé érdekében, valamint kedvezően hat a másodlagos aromák kialakulására.

TECHNOLÓGIAI ÉS MINŐSÉGI JELLEMZŐK

Rövid inkubációs idő
Gyenge szulfittermelés
Szabályos lefolyású erjedés
Alacsony illószárvsav-termelés:
<0,15 g/l (H₂SO₄)
Erjesztési hőmérséklet: 8 – 30°C
Gyenge habzás
Cukor/alkohol átalakítás: 16,5 g/l
cukortartalom
1 tf% alkoholtartalmat
eredményez; a cukrok teljes
kierjesztése
Alkohol tolerancia: 13,3 tf%
alkohol
Alacsony többértékűalkohol-
termelés
Jól ellenáll az SO₂-nek
Az átlagos glicerín szintézis
magas: 6,2 – 6,5 g/L
Gyors autolízis, mely kedvez az
almasavbontásnak



ADAGOLÁS

20 – 30 g/hl; a magasabb adagot különösen nagy cukortartalmú szőlők erjesztéséhez ajánljuk.

FELHASZNÁLÁS

Oszlassa el erőteljes keverés nélkül (áztatás) a **VINOFORM® AROMA** –t megfelelő méretű edényben 5%-os cukortartalmú vízben (élesztő / víz arány: 1:10, azaz, minden kg élesztőhöz 10 liter vizet adva), 25 - 30 °C-os hőmérsékleten. Pihentesse 15 percig, majd újra keverje el és pihentesse újabb 15 percig, adja a musthoz, lehetőleg kevertetés közben. FIGYELEM: a **VINOFORM® AROMA** –t oszlassa el a vízben és ne fordítva, (a csomósodás elkerülése érdekében); Ne hagyja a **VINOFORM® AROMA** -t az áztató lében a szükséges időn túl! (legfeljebb 30 perc)

TÁROLÁS

Magas szárazanyag tartalma biztosítja a termék nagyon jó eltarthatóságát eredeti csomagolásában, 20°C-nál nem magasabb hőmérsékleten. Hosszabb időtartamú tárolás esetén legfeljebb 10°C-os hőmérsékletet javasolunk. Szárazanyag tartalom: >94,5%, ez biztosítja a termék jó eltarthatóságát. A **VINOFORM® AROMA** nem génkezelt élesztő.

CSOMAGOLÁS

500 g-os vákuumozott laminált műanyag tasakok 10 kg-os kartonokban.

BORÁSZATI FELHASZNÁLÁSRA
KIZÁRÓLAG ÜZEMI HASZNÁLATRA
EK 1493/99 rendelet

GYÁRTMÁNYLAP

1. verzió 2006. június

A fentiekben közölt információk megfelelnek ismereteink és tapasztalataink jelenlegi szintjének. A felhasználó tartsa be a mindenkor érvényes biztonsági és védekezési jogszabályokat. A termék nem rendeltetészerű felhasználása tilos.



essedielle
ENOLOGIA & ALIMENTAZIONE

UNI EN ISO 9001/2000



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

